Den bedste Pizza Sauce – Nemt og hurtigt tilberedt

Hele Hemmeligheden bage den bedste Pizzasauce ligger i råvarerne, for råvarer af høj kvalitet sikrer en virkelig velsmagende pizzasauce og autentisk italiensk smag. Lad os tage et kig på, hvad du skal bruge for at lave den bedste pizzasauce:

- Dåsetomater: Især de rigtige dåsetomater er essentielle for en autentisk pizzasauce. De bedste tomater til Sauce er San Marzano-tomater på dåse – men mere om det nedenfor.
- Hvidløg: Dette giver din pizzasauce lidt mere dybde og smag. Jeg anbefaler to fed hvidløg, men du kan uden problemer bruge mere eller mindre hvidløg.
- Krydderier: En mulighed er en italiensk krydderblanding, men jeg foretrækker nu mine Red Magic og Greek Style for her ved jeg hvad de er lavet af. Også lidt frisk basilikum.
- Olivenolie: Lidt olivenolie af høj kvalitet får endnu mere smag ud af din pizzasauce og gør saucen endnu mere jævn.
- Salt og peber: Dette giver mere smag – som i alle retter. ?
- Og hvis du går all in så bruge en Passatutto* til tilberedning af saucen.

Ikke desto mindre anbefaler jeg dig at smage din pizzasauce til efter din egen smag. Nogle dåsetomater er for eksempel lidt mere syrlige, så du skal muligvis tilsætte en god teskefuld sukker.

den bedste Pizzasauce på ingen tid

Portioner:

4-6 personer.

Forberedelsestid:

10 min.

Tilberedningstid

max 35 min.

Lad os lige tage på en kort udflugt ind i tomaternes verden inde vi går igang. Der er faktisk kun få ingredienser, som jeg godt kan lide at bruge på dåse – og dåsetomater er nummer et. Især om vinteren og foråret smager de friske tomater her i Danmark ikke af meget. Solen mangler bare. Og det kan man ikke kun se på de blegrøde frugter, man kan også smage det.

Det er her dåsetomater kommer i spil, for tomaterne høstes, når de er fuldt modne og forarbejdes direkte. I dåsen holder de sig friske længe og bevarer frem for alt en masse aromaer. Det er dog vigtigt, at der høstes tomater, der er så aromatiske som muligt.

Et af de bedste produkter på marked er San Marzano-tomater på dåse. De vokser på kanten af ??Vesuv på den frugtbare vulkanske jord og betragtes som en god salat eller sauce tomat. Derudover er San Marzano-tomater resistente over for mange almindelige tomatsygdomme og anses generelt for at være en meget stærk, aromatisk tomatsort.

BEDSTE INGREDIENSER TIL EN AUTENTISK ITALIENSK SMAG

- 800g San Marzano-tomater på dåse (kan købes hos Foodfreaks.dk*)
- 1frisk Tomat
- Frisk basilikum
- 2 fed hvidløg
- 1/2 spsk. Red Magic
- 1/2 spsk. Greek Style
- Salt og Peber
- Extra Jomfru Oliven Olie

Fremgangsmåde sådan laver du en Pizza Sauce

I køkken

1. Start med at skylle din tomat og hakke den derefter i små stykker.
2. Pille dine hvidløg og hakke dem i små stykker.
3. Tage 3 kvist Basilikum pluke bladene og fint hakker også dem.
4. Så skal tomaterne passeres. Jeg bruger her altid en Passatutto*. Den purer nemlig tomaterne så meget at kun hinderne er tilbage. Du kan læse mere om Passatutto hos FoodFeaks.dk*.
5. Så blender du dine hakkede hvidløg og basilikum sammen, og svitser dem hurtigt af i en varm gryde sammen med 2 spsk.

Olivenolie.

6. Efterfulgt hælder du dine purerede Marzano-tomater i gryden og bringer det hele i koge. Tilsæt nu Red Magic og Greekstyle og skrue ned for varmen så det hele kan simre i små 20 minutter.
7. Nu fjerner du gryden fra varmen og smager den til med salt og peber.

Nu skal saucen bare køles ned inden brug.

Pizza / Pastasauce på PIzza.

Pizza på 45 minutter? Ja det kan lade sig gøre. Kender du det med at man godt lige kunne spise en pizza men gider ikke dem fra den lokale pizzabud. Så er det her løsningen. For dejen er klar efter kun 30 minutters hævetid. Den skal ældes godt igennem inden den bliver sat til hævning. Og så skal man have lidt tålmodighed når man arbejder med den.... Læs Mere...

LISTE OVER UDSTYR JEG HAR BRUGT INKL. LINKS TIL FORHANDLER:

- **Danish BBQ – Red Magic**
- **Danish BBQ – Greek Style**
- **Passatutto – FoodFreaks.dk***
- **San Moranzo Tomater – FoodFreaks.dk***
- **Napoleon Prestige Pro 500: *Homeshop.dk****
- **The Meatstik: *Homeshop.dk****
- **Napoleon Skærebræt: *Backyardliving.dk****
- **DJI Osmo Mobile 3 Combo: *Computersalg.dk****

“Alle links markeret med * er affiliate links / eller affilierede links (reklame). Dette er en personlig anbefaling. Yderligere information findes *her*.